



# sant'agostino

luogo del gusto

Situato nel cortile della chiesa sconsacrata dedicata a Sant'Agostino, il ristorante nasce dal recupero della falegnameria annessa al Monastero, e si propone come un luogo di incontro tra arte, cultura e vita sociale.

Una grande luna accoglie gli ospiti e la luce nel piatto li conquista definitivamente. Il giardino è un'altra sala del ristorante, tra profondità e seduzione, con alcune presenze di design storico che creano un sofisticato collegamento con la galleria adiacente.

Sant'Agostino è un mix esplosivo tra arredamento di design e un ambiente essenziale nei toni del grigio e verde acqua. Gli spazi sono abbracciati dalla bellezza e dal fascino di un luogo senza tempo.

Sant'Agostino è per noi un rifugio in cui lasciarsi andare al piacere e all'emozione di nuovi sapori all'insegna della cucina italiana.

I nostri tre menu degustazione,  
PIACENZA A MODO MIO,  
OLTRE I CONFINI MA NON TROPPO, e  
FIRMA DEL GUSTO

sono i vessilli del nostro pensiero e il modo migliore per incontrarci a tavola.

Benvenuti da Sant'Agostino

## LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

### **PIACENZA A MODO MIO**

55

Un percorso che racchiude la nostra ricerca sul gusto, all'insegna di armonia ed eleganza, con l'ispirazione dettata dalla nostra terra

Benvenuto della cucina

Bao - tarò ad caval <sup>(1,6,9)</sup>

Anolini di Canapa, wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero <sup>(1,3,9)</sup>

Secreto di Mora Romagnola, mousseline di patate, crème fraîche alle ostriche <sup>(7,9,14)</sup>

Pre Dessert

Monte Penice: mousse di castagne, crema di marroni, frutti rossi, frolla al cacao <sup>(1,3,7,8)</sup>

Piccola pasticceria <sup>(1,3,7,8)</sup>

### **OLTRE I CONFINI MA NON TROPPO**

68

Un percorso per conoscere la cucina di Sant'Agostino, un viaggio che forgia il gusto con sapienza antica e ricerca moderna

Benvenuto della cucina

Colazione salata: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant <sup>(1,2,3,7)</sup>

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale <sup>(1,2,3,9,13)</sup>

Zuppa di pesci nostrani e crostacei del mar Ligure <sup>(2,4,9,14)</sup>

La tagliatella che non ti aspetti <sup>(1,2,3,4,9,14)</sup>

Pre Dessert

Tarte Tatin di mele, arancia e rosmarino, gelato al latte di capra <sup>(1,7)</sup>

Piccola pasticceria <sup>(1,3,7,8)</sup>

### **FIRMA DEL GUSTO**

80

Un percorso a sorpresa che racconta la cucina di Sant'Agostino.

Sei portate che racchiudono la ricerca, la sensibilità e l'identità culinaria dello **Chef Mauro Brina**, attraverso i suoi piatti firma.

**Sei portate**

selezione dei piatti firma dello Chef

**Abbinamento vini**

tre calici 25 - quattro calici 30

\*I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti del tavolo e comprendono entrées di benvenuto, pre-dessert e piccola pasticceria

## LA CARTA

\* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti salati

### ANTIPASTI

	Animella di vitello yakitori, olandese al mandarino, polvere di alghe (3,7)	18
	Colazione salata: scampi, spuma di patate, crumble all'olio evo, tartufo, croissant (1,2,3,7)	20
	Lumache piacentine, funghi di stagione, spuma di polenta taragna (7)	18
	Capasanta alla brace, pancetta Giovanna, finocchio, mela verde e cerfoglio (7,14)	18
✓	Tartelletta, cipolla piacentina, cavolfiore, erborinato di capra, noci (1,7,8)	16
	Le 3 d.o.p. Piacentine (coppa, pancetta, salame) accompagnate dalla nostra giardiniera (9)	16

### PRIMI

	Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale (1,2,3,9,13)	20
	Cappelletti di storione bianco, fumetto alla malvasia, caviale affumicato (1,3,4,7,9)	20
	Anolini di Canapa, Wagyu lodigiano, brodo di terza allo zenzero (1,3,9)	18
✓	Risotto delle valli: carnaroli della Val Tidone, agrumi della Val Trebbia, formaggi della Val Taleggio (7,9) (minimo per due persone)	18

### SECONDI

	Ricciola di fondale, beurre blanc allo zafferano Emiliano, mandorle e puntarelle (1,4,7,8,9)	26
	Zuppa di pesci nostrani e crostacei del mar Ligure (2,4,9,14)	28
	Filetto di cavallo alla Rossini (1,3,7)	28
✓	Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno (7)	22
	Secreto di Mora Romagnola, mousseline di patate, crème fraîche alle ostriche (7,9,14)	26

### DESSERT

TARTE TATAIN: 10  
Mela golden, pasta sfoglia, arancia e rosmarino, gelato al latte di capra (1,7)

MONTE PENICE: 10  
Mousse di castagne, crema di marroni, frutti rossi, frolla al cacao (1,3,7,8) (disponibile senza glutine su richiesta)

TORTA DI ROSE: 10  
La nostra torta di rose, zabaione freddo (1,3,7) (disponibile senza lattosio su richiesta)

GELATO DEL GIORNO: 10  
La nostra selezione di gelati e sorbetti fatti in casa (3,7) (disponibile senza lattosio su richiesta)

ESPERIENZA: 15 p. p.  
Il dolce Condiviso creato dai nostri Chef sul vostro tavolo  
(viene realizzato per l'intero tavolo) (1,3,7,8)

### FORMAGGI

TRE PEZZI 14  
Formaggi locali, confetture, pan brioches (1,3,7)

CINQUE PEZZI 18  
Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioches (1)

## APERITIVO - PRE DINNER

<u>GIN TONIC</u>	15
<u>PALOMA DELLO CHEF</u> Tequila, soda al pompelmo, lime, pepe rosa	15
<u>SANT AGOSTINO</u> Whisky, bitter al cacao, vermouth	15
<u>LE PENE DELL'INFERNO</u> Mezcal, passion fruit, limone, tajin al limone	15
<u>KOMBUCHA AROMATIZZATA</u>	10
<u>GIN TONIC ANALCOLICO</u>	12
<u>PRICIPESSA</u> Passion fruit, limone, tè nero affumicato	12
<u>CALICE DI CHAMPAGNE</u>	14
<u>CALICE DI BOLLICINA ITALIANA</u>	12
<u>CALICE DI PROSECCO</u>	8

## PER INIZIARE

<u>CAVIALE CALVISIUS</u> Selezione "Tradition Prestige" 10 grammi, blinis di segale, burro d'alpeggio (1,3,4,7)	30
<u>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</u> Selezione "Calvisius" Acciughe sott'olio 50 g, pan brioches, burro d'alpeggio (1,3,4,7)	20
<u>SELEZIONE DI OSTRICHE</u> Selezione di tre ostriche fresche del giorno (1,4)	15
<u>SALMONE AFFUMICATO</u> Selezione "Calvisius", pan brioches, burro d'alpeggio	10

## BUSINESS LUNCH

Dal Lunedì al Venerdì, a pranzo, offriamo il nostro menù **BUSINESS LUNCH**, pensato appositamente per coloro che hanno poco tempo a disposizione, ma desiderano comunque un pranzo appagante, senza rinunciare alla qualità.

<u>1 PORTATA</u> Con questa opzione, sarà possibile scegliere un piatto tra le proposte del giorno (inclusi coperto, acqua, una bollicina di benvenuto e caffè)	20
<u>2 PORTATE</u> Con questa opzione, sarà possibile scegliere due piatti tra le proposte del giorno (inclusi coperto, acqua, una bollicina di benvenuto e caffè)	25

## LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di ingredienti vegetali

All'interno del menù, nella preparazione di alcuni piatti utilizziamo dei prodotti Presidio Slow Food, i Presidi sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Coperto comprensivo di entrée di benvenuto, selezione di pane, pre-dessert	4
Acqua Panna e S.Pellegrino	4
Caffè e piccola pasticceria	4